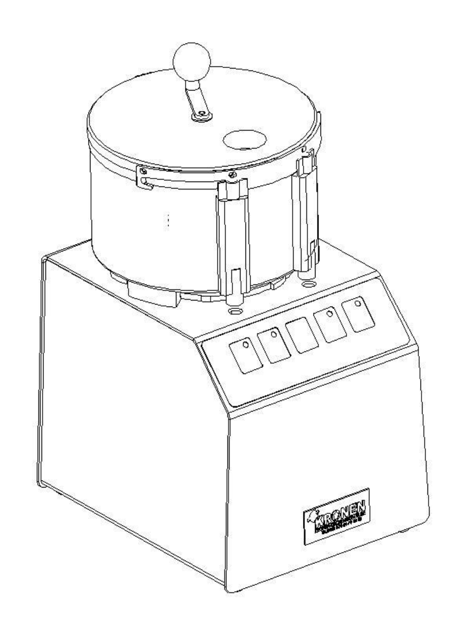


CUT - STAR

Typ: KC-21 / KC-31 / KC-32



Originalbedienungsanleitung

Deutsch



Bedienungsanleitung KC-21 / KC-31 / KC-32
Version: 1.2
Ausgabedatum: 30.04.2012



Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeines

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung und die weiteren beigefügten Dokumenten in Reichweite des Cutters auf. Lesen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch des Cutters die Bedienungsanleitung.

Erklärung in der Dokumentation verwendeter Symbole

	**Achtung, den folgenden Anweisungen sind Folge zu leisten um Schaden vom Bediener und vom Cutter abzuwenden.**

	**Achtung Verletzungsgefahr, den folgenden Anweisungen sind Folge zu leisten um Schaden vom Bediener abzuwenden.**

Haftungsbeschränkungen

Bei unsachgemäßen Gebrauch unterliegt dem Hersteller keinerlei Haftung.

Herstelleranschrift

Kronen Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0
Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50
info@kronen-germany.de

Sachmangelhaftung und Beanstandungen

1. Sachmangelansprüche verjähren innerhalb von 12 Monaten nach Übergabe der Ware. Für gebrauchte Gegenstände übernimmt die Verkäuferin keine Haftung für Sachmängel.
2. Nach unserem Ermessen liefern wir neu oder bessern alle Leistungen nach, die sich nachweisbar infolge eines vor dem Gefahrenübergang liegenden Umstandes als Mangel behaftet herausstellen.
3. An, im Austauschverfahren ersetzten Teilen, behalten wir uns Eigentum vor.
4. Es wird insbesondere keine Gewähr übernommen für Schäden, die aus nachfolgenden Gründen entstanden sind, jedoch nicht auf unser Verschulden zurück zu führen sind:
Natürliche Abnutzung, normaler Verschleiß, unsachgemäß vorgenommene Eingriffe oder Instandsetzungsarbeiten seitens des Käufers oder Dritten, ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung, fehlerhafte Bedienung, Montage, Inbetriebsetzung, fehlerhafte oder nachlässige Behandlung, nicht ordnungsgemäße Wartung, Verwendung ungeeigneter Betriebs- und Reinigungsmittel, chemische, elektrochemische oder elektrische Einflüsse, ohne unsere Zustimmung vorgenommene Änderungen am Liefergegenstand.
5. Zur Durchführung der von uns nach billigem Ermessen als notwendig erscheinenden Nachbesserung bzw. Ersatzlieferung muss der Käufer der Verkäuferin die erforderliche Zeit und Gelegenheit geben.
6. Bei berechtigten Beanstandungen trägt die Verkäuferin die unmittelbaren Kosten der Nachbesserung bzw. der Ersatzlieferung. Bei Lieferorten außerhalb der Bundesrepublik Deutschland sind die insgesamt von uns zu tragenden Kosten begrenzt auf die Höhe des Auftragswertes.
7. In Fällen schuldhafter Mitverursachung der Mängel durch den Käufer, insbesondere aufgrund der Nichtbeachtung der Schadensvermeidungs- und Minderungspflicht, behält sich die Verkäuferin einen entsprechenden Schadenersatzanspruch vor.
8. Der Käufer hat nach seiner Wahl ein Recht zum Rücktritt vom Vertrag, wenn – unter Berücksichtigung der gesetzlichen Ausnahmefälle – eine uns gesetzte Frist für die Nachbesserung oder Ersatzlieferung wegen eines Sachmangels fruchtlos verstreicht.
9. Die sich aus der Sachmangelhaftung ergebenen Rechte des Käufers sind ohne Zustimmung der Verkäuferin nicht übertragbar.

Garantiebedingungen

1. Die Verkäuferin gewährt dem Endkunden eine Garantie für neu hergestellte Kronen-Geräte, sofern diese in Deutschland verbleiben. Die Garantiefrist beträgt 12 Monate ab Auslieferung des Gerätes an den Endkunden, längstens aber 18 Monate ab Werksauslieferung des Gerätes.
2. Die Kronen Küchengeräte GmbH übernimmt im Rahmen der Garantie die Nachbesserung oder die Ersatzlieferung der fehlerhaften Teile, sofern die Funktionsfähigkeit des Kronen-Gerätes erheblich beeinträchtigt ist. Im Rahmen der Garantie sind weitere Ansprüche ausgeschlossen.
Die Service-Abteilung der Kronen Küchengeräte GmbH wird nach fristgerechter Mitteilung des Garantiefalles entscheiden, wie der Fehler behoben wird und mit dem Kunden die weitere Vorgehensweise, gegebenenfalls unter Einschaltung eines von Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienstes besprechen. Sofern ein Versand des Gerätes zur Reparatur im Rahmen der Garantie erforderlich ist, erfolgt der Versand auf Kosten und auf Gefahr des Kunden.
3. Ein Garantieanspruch ist ausgeschlossen:

- bei normaler Abnutzung und Verschleiß,
- bei Falschinstallation der Geräte,
- bei mutwilliger Beschädigung oder Fehlbedienung,
- Schäden, die auf eine Inspektion oder Reparatur durch eine nicht durch Kronen Küchengeräte GmbH autorisierte Person entstanden sind.

4. Die Kronen Küchengeräte GmbH beschränkt die Garantiebestimmungen für Geräte, die für den Verkauf ins Ausland bestimmt sind. Die Kronen Küchengeräte GmbH gibt in diesen Fällen eine Garantie für die original Kronen Ersatzteile. Diese Garantie umfasst die Funktionsfähigkeit der Ersatzteile bei ordnungsgemäßem Einbau. Im Falle eines Funktionsmangels stellt die Kronen Küchengeräte GmbH ein Ersatzteil zur Verfügung. Eventuell anfallende Montage- und Personalkosten werden nicht übernommen.
Die Garantie ist in diesem Fall beschränkt auf 12 Monate ab Gefahrübergang.

5. Voraussetzung der dargestellten Garantieleistungen ist, dass alle vorgeschriebenen Wartungs- und Pflegearbeiten von einem von der Firma Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienst durchgeführt wurden und dass sämtliche Pflege- und Bedienungshinweise der Firma Kronen Küchengeräte GmbH beachtet wurden.
Die Garantie ist ohne schriftliche Zustimmung der Kronen Küchengeräte GmbH nicht übertragbar.
6. Die Kronen Küchengeräte GmbH gewährt für jedes original Kronen-Ersatzteil bei ordnungsgemäßem Einbau eine Funktionsgarantie dieses Teils von 6 Monaten. Im Falle eines Ausfalls stellt die Kronen GmbH ein Originalteil zur Verfügung. Weitergehende Ansprüche, auch Kosten für den Austausch, können nicht übernommen werden. Ausgenommen hiervon sind Teile, die einem überdurchschnittlichen Verschleiß durch den Betreiber unterliegen.

Urheberschutz

Diese Ausgabe und jedes andere Dokument, welches mit dem Cutter geliefert wird, darf nicht teilweise oder vollständig vervielfältigt werden, ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers.

Entsorgung des Gerätes

Der Cutter bzw. dessen Einzelteile müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entsorgt oder recycelt werden.
Der Cutter darf nicht mit dem Haushaltabfall entsorgt werden.



2. Sicherheit

Allgemeine Gefahrenquellen



Falsches Benutzen oder mangelnde Kenntnisse der Sicherheitshinweise können beim Bedienen des Cutters Unfälle oder Verletzungen an Händen und Fingern bewirken.

Wir raten Ihnen deshalb, die Sicherheitshinweise zu respektieren und diese einzuhalten.

- Versichern Sie sich, dass keine unbefugten oder nicht eingearbeitete Personen, besonders keine Kinder, den Cutter starten und daran arbeiten.
- Es ist strengstens untersagt die Sicherheitsvorrichtungen an dem Cutter zu ändern oder zu entfernen, da ernsthafte Gefahren für den Bediener auftreten können.
- Seien Sie während dem Bedienen des Cutters stets konzentriert und lassen Sie sich von nichts ablenken.
- Verwenden Sie nur die in der Bedienungsanleitung aufgelisteten Waren.
- Halten Sie Ihren Arbeitsplatz stets sauber und trocken, um zu verhindern, dass dieser glatt wird.
- Stellen Sie keine Fremdkörper auf den Cutter und verwenden Sie diesen nicht als Abstellplatz.
- Bevor Sie den Cutter reinigen, versichern Sie sich, dass dieser vom Stromnetz getrennt ist.
- Den Cutter sofort abschalten, wenn Sie ein ungewöhnliches Geräusch in diesen hören oder eine Verletzungsgefahr befürchten.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Cutter ist ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist.
Er ist ausschließlich dazu bestimmt um Lebensmittel zu zerkleinern, sowie Saucen und weiche Teige zuzubereiten. Es sind die dafür vorgesehenen Messer zu benutzen.
Zugelassende Lebensmittel sind Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Nüsse und Flüssigkeiten. Die Lebensmittel können roh oder gekocht verarbeitet werden. Sie dürfen aber auf keinen Fall gefroren sein.
Jegliche andersseitige Verwendung ist untersagt.

Ein Fehlgebrauch der Maschine kann entstehen, wenn keine oder falsche Messer eingelegt werden. Ebenfalls kann es zu einem Fehlgebrauch kommen, wenn die Maschine zu voll gefüllt wird.

Der Cutter ist für die gewerbliche Nutzung vorgesehen und darf nur von Angestellten des Betreibers benutzt werden.

Persönliche Schutzausrüstungen sind zum Gebrauch des Cutters nicht erforderlich. Dies setzt allerdings nicht die vor Ort geltenden Vorschriften außer Kraft.

Es ist strengstens untersagt Umbauten jeglicher Art am Cutter durchzuführen.

Die volle Verantwortung zur bestimmungsgemäßen Verwendung, der Einhaltung der Sicherheitshinweise und zur regelmäßigen Reinigung und Wartung unterliegt dem Betreiber.



Bei einer eintretenden Not-Situation schalten Sie den Cutter durch Drücken des roten STOP-Taster aus. Der Motor wird dadurch gestoppt.



3. Technische Daten

Gewicht:	KC-21	8 kg
	KC-31/32	10kg
Abmessungen :		200 x 250 x 355 mm
Anschlusswerte :	**KC-21/31:**	
	Netzspannung	230 V
	Netzfrequenz	50 / 60 Hz
	Strom*	0,9 A
	KC-32:	
	Netzspannung	400 V
	Netzfrequenz	50 / 60 Hz
	Strom*	1,5 A
Anforderungen an den Aufstellungsplatz:		- Waagerecht und Flach - nicht rutschig -Tischhöhe zwischen 600 und 900 mm
Leistungsdaten und - grenzen :	**KC-21/31:**	
	Nennleistung	0,37 kW
	Drehzahl*	1400 U/min
	empfohlene Netzsicherung	10 A
	KC-32:	
	Nennleistung	0,59 kW
	Drehzahl*	1400 /2800 U/min
	empfohlene Netzsicherung	10 A

Nichtionisierende Strahlung:
Nicht ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z.B. von Elektromotoren, Kraftstromleitungen oder Magnetspulen) abgegeben. Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z.B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.

*Daten gelten für 50 Hz, bei 60 Hz gegebenenfalls abweichend

4. Aufbau und Funktion

Mit entsprechend montierten Messern verarbeitet der Cutter Lebensmittel zu Saucen, Dressings, Cremes, Farcen, Hackfleisch oder ähnlichem. Diese werden dazu in die Schüssel eingefüllt. Die Schüssel ist durch einen Deckel verschlossen. Angetrieben wird der Cutter von einen Motor.

Lieferumfang

Im Lieferumfang sind enthalten, der Maschinenkorpus, Deckel, die Schüssel und ein Messer. Der Cutter wird geliefert in einer Umverpackung, in der desweiteren die Bedienungsanleitung enthalten ist.

Typenschild

Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Cutters.

Auf dem Typenschild sind folgende Informationen angebracht:

- Hersteller und Herstelleradresse
- Typenbezeichnung
- Seriennummer
- Baujahr
- Nennleistung
- Netzspannung
- Netzfrequenz

Beschreibung der Baugruppen

- **Maschinenkorpus (1):** Dieser besteht aus Edelstahl und bildet die stabile Basis des Cutters.

- **Deckel (2):** Der abnehmbare Deckel schließt die Schüssel nach außen hin ab. Er schützt somit vor unabsichtlichen Hineingreifen.

- **Schüssel (3):** In der abnehmbaren Schüssel werden die zu verarbeitenden Lebensmittel eingefüllt.

- **Messer (4):** Die Messer sind für das Zerkleinern oder Vermischen der Lebensmittel zuständig.

-

- **Bedienfeld (5):** Dieses besteht aus einer Folientastatur. Auf der sich Tasten für Ein- / Aus- und Impulsschaltung befinden.

- **Abstreifer(6):** Die Cutter KC-31 und KC-32 besitzen im Deckel ein Abstreifer. Mit diesen lassen sich Reste von der Schüsselwand abstreifen. Dadurch wird für eine gleichmäßigere Durchmischung gesorgt.



Übersicht der Baugruppen

6
2
4
3
5
1

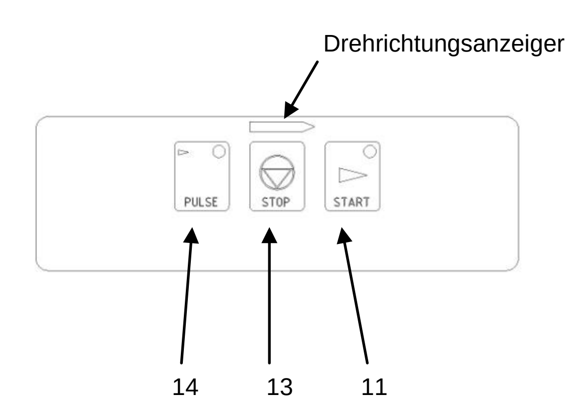
1	Maschinenkorpus
2	Deckel
3	Schüssel
4	Messer
5	Bedienfeld
6	Abstreifer



Bedienelemente KC-21/31 1-Geschwindigkeit

Der Cutter besitzt ein Bedienfeld **(5)** mit 3 Tastfeldern. Durch das Drücken des Tastfeldes "START" **(11)** wird der Cutter gestartet. Durch das Drücken des Tastfeldes "STOP" **(13)** wird der Cutter gestoppt.
Durch Drücken des Tastfeldes "PULSE" **(14)** wird der Cutter nur solange gestartet wie das Tastfeld gedrückt wird.

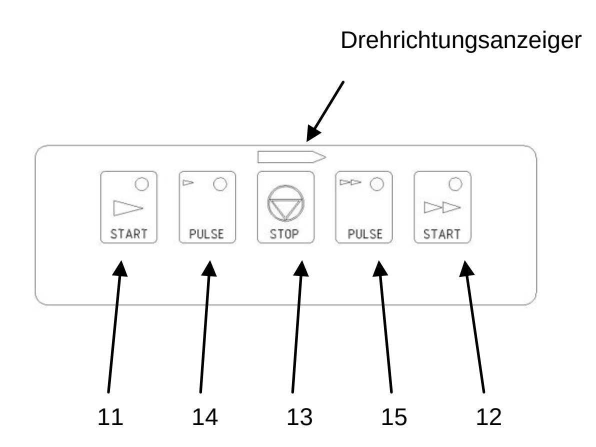
Die aktive Geschwindigkeitsstufe oder Impulsstufe wird durch Leuchten am jeweiligen Tastfeld angezeigt.



Bedienelemente KC-32 2-Geschwindigkeiten

Der Cutter besitzt ein Bedienfeld **(5)** mit 5 Tastfeldern. Durch das Drücken des Tastfeldes "START" **(11)** oder **(12)** wird der Cutter gestartet. Durch das Drücken des Tastfeldes "STOP" **(13)** wird der Cutter gestoppt.
Durch Drücken des Tastfeldes "PULSE" **(14)** oder **(15)** wird der Cutter nur solange gestartet wie das Tastfeld gedrückt wird.

Die aktive Geschwindigkeitsstufe oder Impulsstufe wird durch Leuchten am jeweiligen Tastfeld angezeigt.



Sicherheitsvorrichtungen

Die Sicherheits- und Schutzvorrichtungen bestehen aus:

- Starten der Maschine durch Drucktaster **(11)** .
- Einschaltstifte an der Schüssel **(3),** der Cutter kann nur bedient und gestartet werden, wenn der Deckel **(2)** geschlossen ist. Durch Herunterdrücken und Drehen des Deckels gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag wird dieser verriegelt. Die Einschaltstifte an der Schüssel werden dadurch heruntergedrückt.
- Thermischer Motorschutz, der bei Überhitzung des Motor, die Maschine abschaltet.
- Schmelzsicherung, die bei Überstrom die Sicherheitsschalter vor Beschädigungen schützt.

Hinweis: Bei Stromausfall, Ausschalten oder wenn eine der Sicherheitseinrichtungen auslöst, startet der Cutter nur durch erneutes Einschalten wieder.

5. Transport und Verpackung

Transportieren Sie den Cutter nur in seiner Umverpackung.
Transportieren Sie diesen nur aufrecht und sichern Sie diesen während des Transportes.
Wenn mehrere Cutters auf einer Palette transportiert werden, stapeln Sie keine weitere Palette auf dieser.

Kontrollieren sie die Umverpackung (Kartonage) bei Anlieferung auf Beschädigungen.
Falls Transportschäden aufgetreten sind, wenden Sie sich an den entsprechenden Lieferanten.
Öffnen sie die Kartonage durch Auftrennen der Klebebänder mit einem Packmesser (keine spitzen und scharfen Klingen verwenden).
Heben Sie den Cutter aus der Umverpackung und stellen sie diesen auf seine Arbeitsplatte.
Kontrollieren Sie, ob die Lieferung dem Lieferumfang entspricht. Falls die Lieferung nicht vollständig ist, wenden Sie sich an Ihren zuständigen Händler.
Transportsicherungen sind keine am Cutter angebracht.



Halten Sie den Cutter nur am Maschinenkorpus, niemals am Deckel oder an der Schüssel.

Entsorgen oder recyceln Sie die Umverpackung des Cutters nach den örtlich geltenden Vorschriften.

Lagern Sie den Cutter bei einer Lagertemperatur von -10 bis + 40°C. Die maximal erlaubte Luftfeuchtigkeit ist 90% (ohne Kondenswasserbildung).

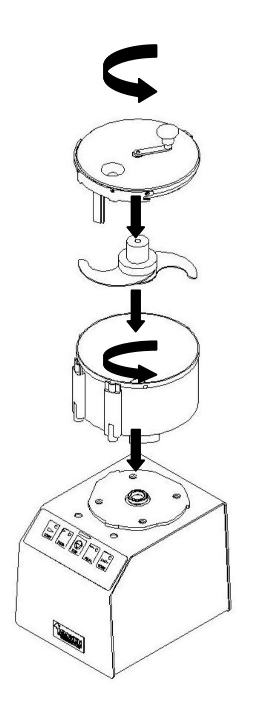


6. Installation und Erstinbetriebnahme

Die Installation und Erstinbetriebnahme kann vom Bediener selbst ausgeführt werden.

Installation

Der Cutter muss vor dem ersten Gebrauch montiert werden.



1. Setzen Sie die Schüssel **(3)** auf den Maschinenkorpus **(1)**. Beide Einschaltstifte müssen sich links von den Mikroschaltern befinden. Nun drehen Sie die Schüssel **(3)** entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, so dass sich die Stifte genau über den Mikroschaltern befinden.
2. Setzen Sie das Messer **(4)** auf die Motorwelle.
3. Setzen Sie den Deckel **(2)** auf die Schüssel **(3)**, drücken ihn herunter und drehen ihn leicht entgegen dem Uhrzeigersinn.

Der Austellplatz muss folgenden Anforderungen entsprechen:

- Waagerecht und flach
- Nicht rutschig
- Tischhöhe zwischen 600 und 900 mm

Nachdem der Cutter an seinem Arbeitsplatz steht, stecken Sie den Stecker in die dafür vorgesehene Steckdose. Der Netzstecker muss jederzeit vom Bediener einzusehen und leicht erreichbar sein.

Vergleichen Sie vorher die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Hauptstromanschlüssen. Wenn diese nicht übereinstimmen, schließen Sie die Maschine nicht an. Benachrichtigen Sie in diesen Fall Ihren Kundendienst.

Die Steckdose muss den CEE 7/7 Standardanforderungen entsprechen.

Erstinbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät gründlich. Befolgen Sie dazu die Richtlinien im Kapitel "7. Bedienung und Betrieb" im Absatz "Reinigung".

Kontrollieren Sie die folgenden Punkte bei nicht angebrachten Schneidwerkzeugen.

- Kontrollieren Sie, ob der Motor mit seiner Drehbewegung aufhört, wenn Sie den Deckel im Uhrzeigersinn drehen und dieser somit entriegelt wird.
- Kontrollieren Sie, ob der Cutter nicht eingeschaltet werden kann, wenn der Deckel sich nicht auf der Schüssel befindet oder dieser nicht verriegelt ist.
- Kontrollieren Sie ob die Drehrichtung stimmt. Das Messer muss entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, siehe Drehrichtungsanzeiger auf dem Tastenfeld.

Wenn die Maschine nicht korrekt funktioniert, ist die Störung durch eine qualifizierte Fachkraft oder Ihren Kundendienst zu beseitigen.

7. Bedienung und Betrieb

Sicherheitshinweise zur Bedienung



Es ist strengstens verboten, die Hände bei laufenden Cutter in den Einfülltrichter einzuführen. Es besteht akute Verletzungsgefahr.



Die Messer besitzen scharfen Klingen. Geben Sie beim Anfassen der Messer besonders acht, um Verletzungen zu vermeiden.

Tätigkeiten vor dem Gebrauch

Kontrollieren Sie den Cutter auf Verunreinigungen, vor allem in dem Bereich, der mit Lebensmittel in Berührung kommt. Dazu gehören z.B. die Deckelinnenseite **(2)**, die Schüssel **(3)** und die Messer **(4)**. Falls notwendig entfernen Sie diese. Befolgen Sie dazu die Richtlinien im Absatz "Reinigung".

Einschalten

Zum Einschalten muss der Cutter an die Stromversorgung angeschlossen und der Deckel **(2)** geschlossen und verriegelt sein. Mit Drücken des Tastfeldes **(11)** oder **(12)** auf dem Bedienelement wird der Cutter eingeschaltet und gestartet. Durch Drücken der Tastfeldes **(14)** oder **(15)** ist der Cutter nur solange eingeschaltet, wie das Tastfeld gedrückt ist.

Ausschalten

Zum Ausschalten des Cutters muss das Tastfeld mit der Beschriftung "STOP" **(13)** auf dem Bedienelement gedrückt werden. Durch das Öffnen des Deckels **(2)** wird der Cutter ebenfalls ausgeschaltet.

Wahl der Geschwindigkeiten

Der Cutter KC-32 verfügt über zwei Drehgeschwindigkeiten des Messers. Die 1. Geschwindigkeit beträgt 1400 U/min, die 2. Geschwindigkeit beträgt 2800 U/min.
Auf dem Bedienelement **(5)** lassen sich diese zwei Geschwindigkeiten auswählen.

Start **1**: Wählen Sie die Start 1 **(11)**, wenn Sie Lebensmittel, z.B. Nüsse und Kräuter zerkleinern wollen.

Start **2**: Wählen Sie die Start 2 **(12)**, wenn Sie Lebensmittel zu einer gleichförmigen Maße, z.B. Farcen, verarbeiten wollen.

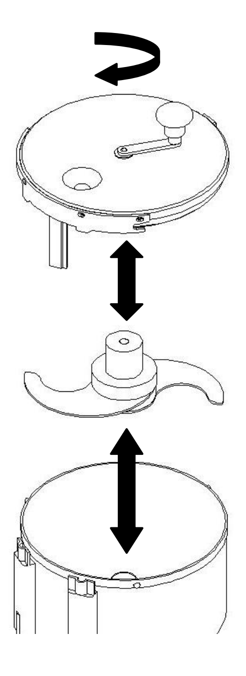
Verwendung der "PULSE" Tasten

Verwenden Sie die "Pulse" Tasten **(14)** oder **(15)**, wenn Sie empfindliche Lebensmittel zerkleinern, wie z.B. Kräuter.

Stillsetzen im Notfall

Im Notfall ist der Cutter durch Drücken des Tastfeldes "STOP" **(13)** still zu setzen.

Einlegen und Entnehmen der Messer

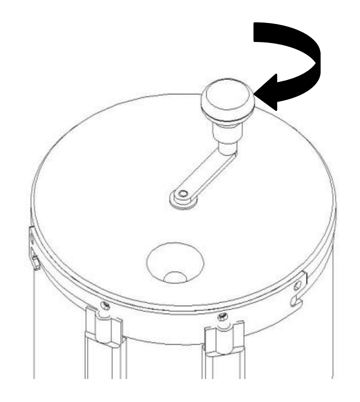


Nachdem Sie den Cutter ausgeschaltet haben, können Sie das Messer Einlegen oder Entnehmen.
Zum Entnehmen des Messers **(4)** drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn und können Ihn entfernen. Danach ziehen Sie das Messer nach oben von der Welle.
Zum Einlegen des Messers **(4)** verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.

Hinweis: Es ist darauf zu achten das, das Messer sich mit der Motorwelle mitdreht, dies wird durch die Verdrehsicherung an beiden Teilen gewährleistet. Durch leichtes Hin- und Herdrehen des Messers kann die richtige Position überprüft werden.

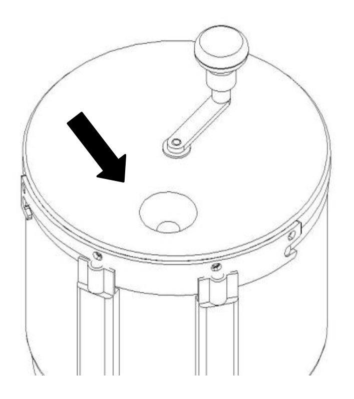
Verwendung des Abstreifers

Drehen Sie den Abstreifer **(6)** während des Arbeitsvorganges im Uhrzeigersinn einmal vollständig herum. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf wieder bis der Arbeitsvorgang abgeschlossen ist.



Verwendung des Einfülltrichters

Am Deckel **(3)** befindet sich ein Einfülltrichter. Durch diesen lassen sich während des Arbeitsvorganges Flüssigkeiten, wie z.B. Sahne, einfüllen ohne den Deckel abnehmen zu müssen.





Reinigung

Der Cutter muss vor dem ersten Gebrauch gründlich und anschließend mehrmals täglich nach der Arbeit, gereinigt werden.

Benutzen Sie ausschließlich handelsübliche und zulässige Reinigungsmittel für die Küchengeräte.



Der Cutter ist nur gegen Spritzwasser geschützt. Reinigen Sie ihn nicht mit Dampfreiniger, Hochdruck oder ähnliche Methoden.

Zur Reinigung nach dem Gebrauch oder beim Verarbeiten von anderen Schnittgut entfernen Sie die Reste mit einem Schwamm und reinigen Sie den Cutter mit warmen Wasser und Desinfektionsmittel.

Zur gründlichen Reinigung, mindestens einmal pro Tag nach der Arbeit, demontieren Sie den Cutter in folgende Einzelteile: Maschinenkorpus **(1)**, Schüssel **(3)**, Deckel **(2)**, Messer **(4)**. Reinigen Sie die Teile mit warmen Wasser und Desinfektionsmittel.
Montieren Sie anschließend den Cutter wieder.

Nach der Reinigung desinfizieren Sie die Messer und spülen diese mit klaren Wasser ab.

Hinweis: Benutzen Sie keine harten Gegenstände zur Reinigung.

8. Störungen

Sicherheitshinweise



Bei Störgeräuschen oder bei abnehmender Leistung schalten Sie den Cutter sofort aus.



Bei Blockierungen des Cutters schalten Sie den Cutter aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung. Erst anschließend dürfen Sie versuchen verklemmtes Schnittgut zu entfernen und so die Blockierung zu lösen.

Grundsätzlich gilt für alle Störungsbeseitigungen, bei denen der Cutter, oder Komponenten von diesen, demontiert werden müssen, diese dürfen nur vom zuständigen Kundendienst durchgeführt werden.
Bei wiederholten Störungen wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Tabelle zur Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Maschine startet nicht. Lampe auf dem "Start" Tastenfeld leuchtet nicht.	– Stecker ist nicht eingesteckt. – Deckel ist nicht richtig verschlossen. – Die Sicherung ist durchgebrannt – Sicherheitsschalter des Deckelverschlusses ist defekt – Steuerplatine ist defekt	– Stecker einstecken – Verschließen des Deckels – Diese Fehler dürfen nur von Ihren zuständigen Kundendienst behoben werden.
Maschine startet nicht. Lampe auf dem "Start" Tastenfeld leuchtet.	– Sicherheitsschalter ist defekt – Thermoschutz wurde ausgelöst – Motor ist defekt – Steuerplatine ist defekt	– Diese Fehler dürfen nur von Ihren zuständigen Kundendienst behoben werden.
Schneidergebnis oder Mischergebnis nicht zufriedenstellend.	– Messer sind stumpf	– Dieser Fehler darf nur von einer qualifizierten Fachkraft oder von Ihren zuständigen Kundendienst behoben werden.



9. Wartung

Sicherheitshinweise



Wartungsarbeiten sind, soweit nicht extra angegeben, niemals vom Bediener sondern nur vom Kundendienst auszuführen.

Wartungsplan

Einmal die Woche sind die Sicherheitsvorrichtungen vom Bediener zu überprü-fen.

Hinweise auf verschleißanfällige Bauteile

Motor und Getriebelager sind auf Lebenszeit geschmiert. Bei Versagen der Lager sind diese vom Kundendienst auszutauschen.

Die Klingen der Messer unterliegen einem natürlichen Verschleiß. Wenn diese stumpf sind können diese nachgeschliffen werden. Wenn ein Nachschleifen nicht mehr möglich ist müssen die Klingen ausgetauscht werden.

Wartungsarbeiten an den Messern dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Kundendienst ausgeführt werden.

Überprüfung der Sicherheitsvorrichtungen

Kontrollieren Sie die folgenden Punkte bei nicht angebrachten Schneidwerkzeugen.

- Kontrollieren Sie, ob der Motor mit seiner Drehbewegung aufhört, wenn Sie den Deckel im Uhrzeigersinn drehen und dieser somit entriegelt wird.
- Kontrollieren Sie, ob der Cutter nicht eingeschaltet werden kann, wenn der Deckel sich nicht auf der Schüssel befindet oder dieser nicht verriegelt ist.

Wenn die Maschine nicht korrekt funktioniert, ist die Störung durch Ihren Kundendienst zu beseitigen.

Hinweise zu sicherheitsrelevante Bauteile

Sicherheitsrelevante Bauteile dürfen nur von Ihren zuständigen Kundendienst ersetzt werden. Dazu gehören:

– Steuerplatine
– Schalter zur Verriegelung des Deckels

Unterstützung / Kundendienst / Hotline

Der Verkauf und Kundendienst ist:

Kronen Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0
Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50
info@kronen-germany.de

Der örtliche Verkauf und Kundendienst ist:

Vertriebspartner	
Straße	
Postleitzahl & Ort	
Tel.	
Fax.	
Service ja / nein	

Auszufüllen vom Örtlichen Konzessionsnehmer oder vom Repräsentanten.



10. Anhänge

EG-Konformitätserklärung

nach Maschinenrichtlinie **2006/42/EG.**

Die unterlagenbevollmächtigte Person ist: Christian Höltge
KRONEN Küchengeräte GmbH
Gewerbestraße 3
D-77731 Willstätt

Der Hersteller: KRONEN Küchengeräte GmbH
Gewerbestraße 3
D-77731 Willstätt

erklärt hiermit, dass folgendes Produkt:

Produktbezeichnung: Cutter KC-21 / KC-31 / KC-32

Seriennummer: ________________________

den Bestimmungen der oben gekennzeichneten Richtlinie - einschließlich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen - entspricht.

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

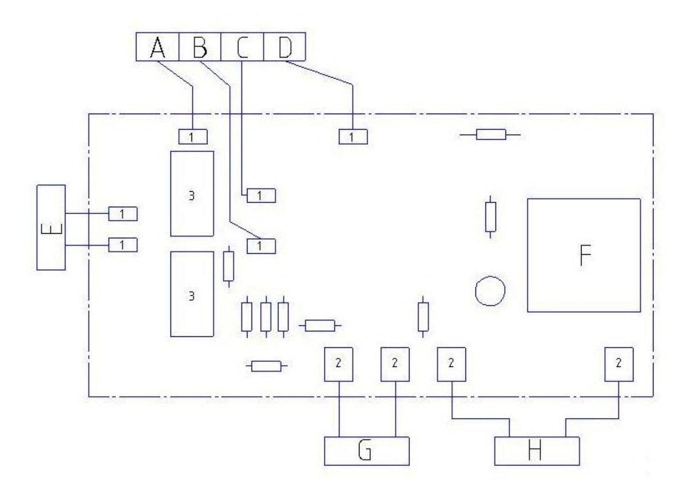
- **EN 60204-1** Elektrische Ausrüstung von Maschinen Teil 1 : Allgemeine Bedingungen
- **1935/2004** Verordnung für Materialien und Gegenständen, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen

Willstätt, den 02.08.2010

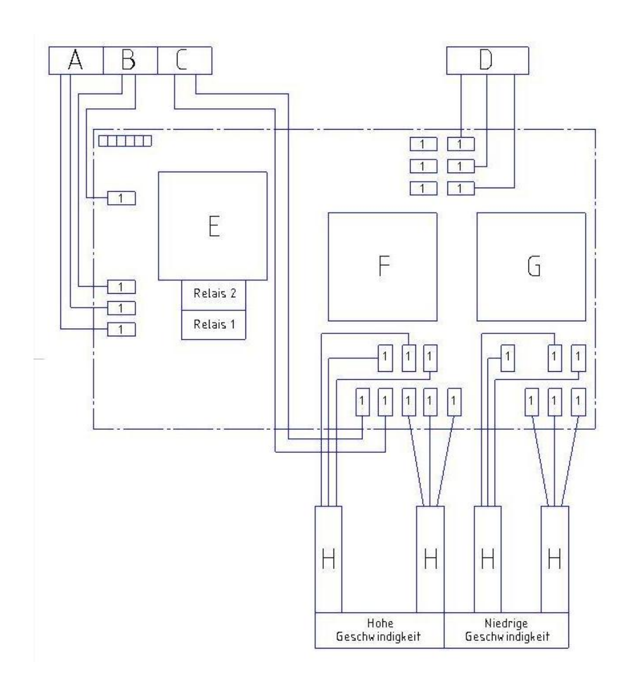
Ort, Datum

Frank Förster
Geschäftsführer

Schaltplan KC-21 und KC-31



Schaltplan KC-32





11. Index